

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE CAFÉ BASQUE RENAÎT À L'AUBERGE DE MARION ET CÉDRIC BÉCHADE



Saint-Pée-sur-Nivelle, juillet 2025

Le Café Basque rejoint aujourd'hui pleinement l'univers de l'Auberge Basque, en s'installant au sein du domaine pour y proposer, tous les midis, une parenthèse bistronomique portée par les mêmes engagements, la même équipe, et cette même exigence de sincérité qui guide la maison depuis près de vingt ans.

Né dans la foulée de la belle aventure du Café de Paris à Biarritz, dont la page s'est récemment tournée, le Café Basque trouve désormais refuge naturel à Saint-Pée-sur-Nivelle. Une manière pour Marion et Cédric Béchade de prolonger une histoire, d'en faire renaître l'essence là où bat le cœur de leur projet familial. Le lieu change, mais les fondamentaux restent intacts : une cuisine lisible et goûteuse, centrée sur le respect du produit et des convives, l'origine des produits et leur mode de culture, et surtout, un art de recevoir basé sur la convivialité, le partage et la sincérité.

« Nous avons imaginé ce Café comme une maison ouverte qui s'adapte à l'évolution du mode de vie. Un lieu simple, vivant, sans codes rigides, où la cuisine se partage et où l'on se sent bien. C'est une autre façon d'exprimer notre passion, plus spontanée, plus libre, mais toujours fidèle à nos valeurs « bien nourrir nos convives et respecter nos produits et producteurs ! »

— Marion & Cédric Béchade

Ici, pas de formules figées : le Café Basque revendique une carte ouverte, structurée autour de grandes familles d'envies – la mer, la terre, le végétal, les fromages, les douceurs. On picore, on partage, on compose son déjeuner au gré de son appétit et de ses envies.

Les assiettes vont de l'élégance iodée — comme une truite marinée au piment doux — à la générosité terrienne d'un tartare de veau fumé au foin ou d'un paleron de bœuf rôti. Quelques clins d'œil végétaux peuvent venir équilibrer l'ensemble, à l'image du cappuccino de champignons de Madiran, des gnocchis à l'encre et huile de verveine ou des Tomates à la Navarraise ...

Côté douceurs, l'île flottante aux noisettes de Saint-Pée, dessert emblématique du lieu, s'impose comme un final joyeux et régressif. Elle partage la scène avec, par exemple, un vacherin aux fruits rouges à la sauge, ou encore un mini-magnum au touron, pour finir sur une note de plaisir assumé. Une cuisine ressourçant !

Plus qu'un restaurant, le Café Basque est un lieu de vie, un espace où l'on aime prendre le temps. Le déjeuner s'y déroule dans une atmosphère décontractée, presque familiale, où les plats se font passer de main en main, où les conversations s'entrecroisent entre un verre d'Irouléguy et un clin d'œil du chef. On y vient entre amis, en famille, en voisins, attirés autant par la cuisine que par l'hospitalité franche et ce goût des autres qui fait la singularité de la maison.

Dès l'été 2025, le Café Basque prendra une nouvelle dimension avec l'aménagement d'une pergola bioclimatique, accompagnée d'un four à bois, d'une plancha et d'un barbecue, pour explorer une cuisine encore plus directe, solaire, et conviviale. Un lieu pensé pour les beaux jours, les grandes tablées, les recettes à déguster sur le vif et les instants de vie partagés.

Cette table du midi, conçue dans l'écrin de l'Auberge, prolonge la philosophie de cuisine responsable et locale chère à Cédric Béchade. Ici encore, les circuits courts sont la norme, les producteurs du Pays Basque sont les premiers inspirateurs, et la créativité naît de la proximité et du respect du vivant.

L'équipe du Café est la même que celle de la Table étoilée, les valeurs sont communes, la sincérité est intacte.